

葡萄酒中的茅台

冰葡萄酒

桓仁滿族自治縣的明星產業

文／佟光英（台灣滿族協會副理事長・兩岸生態環保研究室創辦人） 攝影／莊迦媛

2004年7月，

中國遼寧省的桓仁滿族自治縣境內的五女山高句麗遺址，列入世界文化遺產名錄，

大幅提高了桓仁縣的國際知名度。

桓仁還生產有「液體黃金」美譽的冰葡萄酒，

在中國稱為「葡萄酒中的茅台」。



渾江生態水域

位在遼寧省東部的桓仁滿族自治縣，人口約30萬人，包括滿、漢、回、蒙與朝鮮等各民族，其中以滿族佔多數。縣內的生態農業與民族文化極有特色。桓仁滿族自治縣先後制定了「水庫漁業資源保護條例」、「封山育林管理條例」、「野生藥用植物保護條例」和「五女山山城保護條例」，為少數民族自治縣的經濟發展、保護並合理開發利

用資源、弘揚民族文化，提供了重要的法律保障。桓仁縣現在的經濟綜合實力與國民人均收入，均已列入全省的前列。

縣城的滿族母親河「渾江」岸邊，不少民眾悠然地釣魚，他們釣到的魚，同樣是台灣河塘經常可見到的鯽魚。渾江水質清淨，岸邊濕地與江中沙洲有許多白鷺與雁鴨等鳥類覓食，整個生態環境顯得十分良好。

桓仁的水利資源甚為豐沛，較大的河川有70多條，大小沼澤104個，泉眼254處，全縣水域面積近40萬畝，水資源總量47億立方公尺。現在正進行供應遼寧省中部城市的重大輸水工程建設，未來瀋陽和周邊大範圍區域內的城市皆能受益。

生態示範 綠色寶庫

近年來，桓仁縣加速推動國家級生態示範大縣和全省生態經濟強縣的相關建設，由於此地長期是遼寧省的綠色屏障和水源涵養地，被列為全國生態示範區建設試點縣，制定了國家級生態示範區建設總體規劃，全面實施生態工程和生態產業，現已獲得可觀成果。



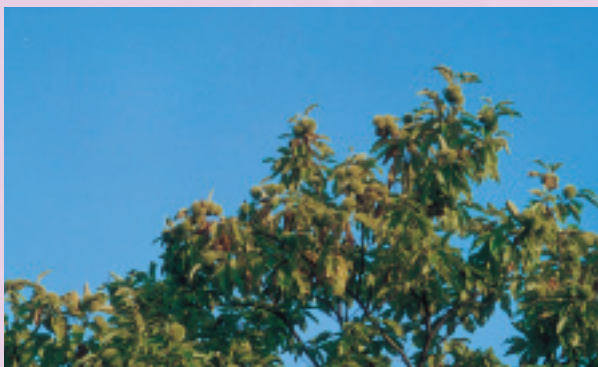
低溫採收冰葡萄

桓仁縣的道路兩旁，觸目可見濃郁茂密的森林，桓仁把林業當成生態之母和致富之源的永續發展建設，目前全縣每年以平均10萬畝的造林速度推進，9年來，已累積造林百萬多畝，封山育林面積達到210多萬畝，全縣森林覆蓋率高達73.6%。包括庫區國家級森林公園、大窪嶺森林公園、佛頂山國家自然保護區等各級自然保護區、風景名勝區、森林公園、水源保護區和生態功能保護區等，總面積高達260萬畝，約佔全縣總陸地面積的一半，名列遼寧省之首。因此，桓仁成為東北三省著名的「綠色寶庫」。

利用旺盛無窮的生態資源基礎，桓仁發展出強大的生態產業和綠色經濟，引起新一波的產業革命，近年已順利成功地調整了全縣

的產業結構。首先，反映在生態旅遊方面。最近幾年，桓仁都是以50%以上的驚人速度，極迅速地發展。每年前來遊山玩水、休閒渡假和享受森林浴的遊客，達到30多萬人次，收入2億多元(人民幣)。

其次，是建立林業生態產業體系，農民種植果樹、中草藥、蘑菇，並且發展養殖業，全縣已發展出以優質乾堅果為主的經濟林近50萬畝，年創產值4000多萬元，是中國乾堅果生產大縣。



山路兩旁的栗子樹

林地藥材種植18萬畝，年產值約1.6億元。桓仁不少農民已成為全國知名的「參王」和「藥王」，農民收入普遍提高。以大葉芹、刺嫩芽和刺五加等品種為主的山野菜，人工栽培面積約40萬畝，年產值達500多萬元。全縣封溝978條，放養林蛙3億多尾，年產成熟的商品林蛙達到5000萬隻，年產值約1.7億元。木耳和香菇等食用菌，年產值達到6000多萬元。

境內低窪地盛產屬於中國頂級的綠色大米。非常幸運地，在桓仁品嚐到剛收成的著名「貢米」，此大米是由五常一號改良的五常二號品種，味道特別甘香可口。

最後，是綠色加工產業發展迅速旺盛。量多質佳的中藥材資源，培育發展出科技含量高的綠色製藥產業。利用豐富的山葡萄、山核桃、紅松果仁和山野菜等純天然資源，桓仁已陸續建成了五女山綠色食品等加工企業，全縣林副產品加工年產值達到5億多元。



嫁接繁殖冰葡萄品種

液體黃金 冰葡萄酒

中國各地都有葡萄，但是在桓仁縣生產一種很特殊的「冰葡萄」，用來釀造冰葡萄酒。1994年，冰葡萄酒是加拿大在法國食品博覽會推出榮獲金牌獎的新產品，該酒在國際上被譽為「液體黃金」和「葡萄酒極品」，在中國則被譽為「葡萄酒中的茅台」。

冰葡萄酒是特殊品種的葡萄成熟後，於冬季攝氏零下10-15度的低溫下，經過15-20天後再採摘，經破冰榨汁發酵釀造而成。由於歷經冰霜雪凍和酵素催化作用，此果汁較普通果汁濃縮了約10倍以上，富有多種高品質的營養成份，同時採用溫控發酵和無菌隔氧等高科技的灌裝技術，因而冰葡萄酒的酒體豐滿，色澤亮麗，具有優雅濃郁的芳香，純柔爽淨的口味，飲之令人心曠神怡。

更重要的是，藉著濃縮和超成熟採摘的方式，冰葡萄酒含有多種豐富的氨基酸、礦物質和維生素，這是其他葡萄酒所無法比擬的。現行冰葡萄酒標準，其適用範圍是以新鮮的威戴爾葡萄或其濃汁為原料，經發酵釀製而成的葡萄酒，顏色為淺金黃色、禾稈黃色，甜型，含糖量（以葡萄糖計）大於或等於100.1g/L，同時還有技術要求和檢測等標準規範。

獨特的冰葡萄酒生產工藝流程如下：1.原料處理；2.榨汁發酵；3.換桶與儲藏(存放1-3個月)；4.人工冷凍；5.無菌灌裝。冰葡萄酒酒瓶要求為鈦綠色，容量為375ml，瓶酒保存忌陽光直射和溫度的影響。

受地理位置、土壤和氣候等條件的限制，現在加拿大每年只能生產3萬噸左右的冰葡萄酒，供不應求。加拿大和中國雙方選擇在加拿大以外，最適宜生產冰葡萄酒的遼寧省桓仁縣，共同合作種植冰葡萄，釀造冰葡萄酒，填補了以往中國不能生產冰葡萄酒的空白。

桓仁縣位於渾江中下游、長白山和華北兩大植被區系的過渡地帶，天然次生林覆蓋率高，土壤彈性好、生態環境無重大破壞，緯度、氣候等，皆與加拿大冰葡萄原產地自然環境相似。冰葡萄苗木的培養，是採用無性繁殖方式，為提高根部抗害能力，利用山葡萄進行嫁接繁殖。近年，五女山酒業



義大利進口的發酵槽



貯放葡萄酒的橡木桶



高句麗時期的城牆遺址



冰葡萄禮盒

已成為桓仁縣確定發展的四大產業之一，除了創建中國名牌冰葡萄酒主導

產品以外，還要以生產野生原汁葡萄酒、香檳酒和威士忌酒等為輔。

野生山葡萄原汁酒泡洋蔥，養生效果頗佳。如何調配洋蔥葡萄酒，可以拿1-2個洋蔥，以及500ml的山葡萄酒當材料，喜歡甜的人可酌加少許蜂蜜。作法是將洋蔥洗淨，去掉茶色的洋蔥外皮，切成八等份的半月形，將洋蔥裝入乾淨的玻璃瓶內，倒入山葡萄酒，瓶蓋密閉封好後，在陰涼的地方存放2-8天，再把玻璃瓶內的洋蔥片，用過濾網過濾後，洋蔥與泡過的汁液分開，冷藏存放於冰箱。

成人一天可飲用量約在50ml，年紀大的人可飲用20ml左右，浸泡過的洋蔥片一起食用，效果更佳。對於不愛喝酒的人，可以用約2倍的開水稀釋飲用，或者每次倒進電鍋內，經過4-5分鐘的酒精蒸發後飲用。



從山上採回來的藥材

五女山城 世界遺產

在參訪桓仁縣期間，深深感受到全縣對於五女山山城高句麗遺址，能在2004年7月，獲選列入世界文化遺產名錄的歡欣氣氛。縣裡的高級賓館正加緊興建，未來文化旅遊勢必更加旺盛。

桓仁縣附近共有兩座高句麗古城，一為五女山山城，另一為下古城子古城，其中最受矚目的為五女山山城。山城位於縣東北

8.5公里，渾江對岸海拔約800多公尺的五女山上，地勢險要，山頂上有糧倉、水潭與兵營，進可攻，退可守。由「點將台」上俯瞰山下的桓龍水庫與渾江（佟佳江），氣勢廣闊壯觀。

西元前37年，中國北方少數民族之一的高句麗政權，在此建立第一個都城。15世紀，建州女真在此發展壯大，五女山與渾江皆成為滿族的發祥地與母親河之一。長久以來，五女山出土了許多新石器、漢、高句麗、遼、金、清等時代的珍貴文物。1996年，五女山山城已列為國家級重點文物保護單位；1999年，獲列為中國十大考古新發現之一；2002年，被評為國家4A級景區。

五女山山巒深秀，妙趣天成，有霧海奇峰、古松斷崖、秀木怪石、古城幽林成一體，主峰上有王宮、兵營和古城牆等遺址，天昌門、天池和驚險的一線天，顯露出一夫當關，萬夫莫敵的氣勢。

直接登上五女山，要走近千個高聳的石階，如果要節省體力，可以走圍繞石階兩旁，呈「Z」字形坡度較緩的十八盤古道。通往五女山的路邊，栽種著繽紛美麗的觀賞花木和多種果樹，栗子樹枝頭上，可見到成熟飽滿的果實。五女山嚴禁吸煙與生火。



2004年列入世界遺產的五女山山城



登山城要走近千個石階